

Rezept

Maracujagelee

Ein Rezept von Maracujagelee, am 15.11.2024

Zutaten

500 ml Maracujanektar	250 g Gelierzucker 2:1
1 Bio-Zitrone	1 Vanilleschote
2 EL Maracujalikör (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Den Maracujanektar mit dem Gelierzucker in einem Topf vermischen. Die Zitrone heiß waschen, trockentupfen, 1 TL Schale abreiben, den Saft auspressen. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote, Zitronensaft und -schale zur Maracujamischung geben. Alles gut verrühren und zugedeckt 1 Std. ziehen lassen.
2. Die Saftmischung unter Rühren aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Vanilleschote entfernen. Maracujalikör nach Belieben unterrühren.